P-ISSN: 2830-4934
E-ISSN: 2830-5035
Vol. 2, No. 2 (2023), p 75-83
DOI: 10.47498/meuseuraya.v2i2.2263

PENGOLAHAN IKAN BANDENG MENJADI SNACK KEKINIAN UNTUK MENINGKATKAN PEREKONOMIAN MASYARAKAT DESA ARAMIYAH

Aisyah Naz[1], Nur Balqis Mutia[2], Zahra Inani[3] , Khairul Ikshan[4], Muhammad Iqbal Aldiansyah[5], Umi Maghfirah[6], Atika Nabila[7], Siti Mutia[8]
[1 s.d 8]IAIN Langsa, Aceh, Indonesia

Email Koresponden: nurbalqismutia@iainlangsa.ac.id

Abstrak

Aramiyah merupakan salah satu desa di Aceh Timur dengan mayoritas masyarakat yang bekerja di perkebunan sawit, pencetakan batu bata dan budidaya tambak ikan. Permasalahan yang terjadi saat ini yaitu harga jual sawit dan batu bata menurun sehingga masyarakat mengalami penurunan ekonomi. Solusi alternatifnya yang dapat dilakukan yaitu dengan optimalisasi pengolahan salah satu hasil tambak masyarakat. Ikan bandeng merupakan salah satu potensi yang ada di desa Aramiyah Kecamatan Birem Bayeun yang hanya dijadikan sebagai lauk pendamping nasi. Potensi ikan bandeng bisa dioptimalkan dengan mngkreasikan menjadi produk olahan layak jual seperti bakso. Tujuan pengabdian ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dengan memanfaatkan potensi daerah yang ada tetapi belum termanfaatkan secara optimal yaitu mengkreasikan ikan bandeng menjadi snack kekinian. Metode kegiatan yang di lakukan meliputi persiapan, penyuluhan, dan peragaan. Hasil yang dicapai adalah masyarakat khususnya ibu-ibu rumah tangga desa Aramiyah mendapatkan pengalaman baru memanfaatkan hasil tambak ikan bandeng menjadi olahan bakso buatan sendiri untuk peningkatan gizi keluarga yang murah, mudah dan layak untuk dijual.

Kata kunci: Pengolahan, Ikan Bandeng, Snack Kekinian.

Abstract

Aramiyah is one of the villages in East Aceh with the majority of people working in oil palm plantations, making bricks and cultivating fish ponds. The current problem is that the selling price of palm oil and bricks is decreasing so that people are experiencing an economic downturn. An alternative solution that can be implemented is by optimizing the processing of one of the results of community ponds. Milkfish is one of the potentials that exist in Aramiyah village, Birem Bayeun district, which is only used as a side dish to accompany rice. The potential of milkfish can be optimized by making it into marketable processed products such as meatballs. The aim of this service is to increase the knowledge and skills of the community by exploiting regional potential that exists but has not been utilized optimally, namely creating milkfish into contemporary snacks. The activity methods carried out include preparation, counseling and demonstration. The results achieved were that the community, especially housewives in Aramiyah village, gained new experience in using the results of milkfish ponds to make homemade meatballs to improve family nutrition that were cheap, easy and suitable for sale.

***Keywords**: processing, milkfish, contemporary snacks.*

A. PENDAHULUAN

Desa Aramiyah merupakan sebuah desa yang terletak di kecamatan Birem Bayeun, Kabupaten Aceh Timur. Mayoritas masyarakat di desa ini bekerja di perkebunan sawit dan budidaya tambak. Desa ini juga berdampingan dengan pabrik pengolahan perkebunan sawit dan pencetakan batu bata. Lahan tambak yang ada di Desa Aramiyah sangat luas dan mayoritas warga yang memiliki tambak membudidayakan ikan dan udang. Saat ini perekonomian masyarakat di Desa Aramiyah menurun dikarenakan harga jual sawit dan batu bata menurun. Selain itu, akibat perubahan cuaca yang tidak menentu menyebabkan tambak cepat mengering, terkadang ikan bandeng harus dipanen sebelum mencapai usia panen dan tentunya harga jual ikan bandeng menjadi anjlok. Daya tahan ikan bandeng akibat cuaca yang tidak menentu ikut menyebabkan ikan menjadi mudah terserang hama dan penyakit yang membuat ikan mati. Oleh karena itu, untuk membantu peningkatan perekenomian masyarakat setempat maka diperlukan optimalisasi potensi desa dengan mengkreasikan salah satu hasil tambak seperti ikan bandeng menjadi snack kekinian yang layak jual di pasar. Salah satu cara untuk mengolah ikan bandeng dengan menjadikannya sebagai bahan dasar pembuatan bakso. Bakso merupakan salah satu makanan yang digemari oleh semua kalangan usia. Bakso ikan juga bisa disimpan dalam jangka waktu yang lama dan cocok untuk dipasarkan.

Ikan bandeng merupakan ikan yang hidup di air payau, ikan bandeng juga merupakan ikan yang banyak dibudidayakan di Asia Tenggara terutama di pesisir Indonesia (Adiputra dkk., 2012). Menurut (Hafiludin 2015), bahwa ikan bandeng mempunyai rendemen yang berbeda. Rendemen ikan bandeng air tawar 38,5% dan pada air payau 50,8%. Ikan bandeng adalah ikan yang kaya akan sumber protein (20-24%) lemak, asam amino, asam lemak, mineral dan vitamin dengan rendemen daging sekitar 12% (air tawar) dan 50,8 % (air payau). Penampilan ikan bandeng umumnya simetris, Memiliki badan yang ramping dengan sirip ekor yang bercabang dua, ukuran ikan bandeng bisa bertambah besar sampai 1,7 m hanya saja ukuran rata-rata ikan bandeng sekitar 1 meter panjangnya. Seluruh permukaan tubuh ikan bandeng tertutup dengan sisik yang bertipe lingkaran yang berwarna keperakan. Ikan bandeng juga tidak mempunyai gigi, pada bagian tengah tubuhnya terdapat garis memanjang dari bagian penutup insang sampai ke ekor. Sirip dada dan sirip ekor dilengkapi dengan sisik tambahan yang besar dengan sirip anus depan kepala dan simetris serta memiliki jenis sirip ekor homocercal (Yuwono, 2016). Ikan bandeng populer sebagai makanan karena rasanya

yang Enak, dagingnya netral (tidak asin) dan tidak mudah pecah saat dimasak, Ikan ini mudah diolah menjadi produk olahan bernilai ekonomis yang tinggi. (Sugito dkk., 2019).

Berdasarkan observasi yang telah dilakukan menunjukkan bahwa melimpahnya hasil tambak di Desa Aramiyah tidak banyak memberikan peluang bagi ibu-ibu untuk melakukan usaha di bidang pengolahan ikan. Pada pelatihan ini telah diolah produk hasil tambak menjadi bakso olahan dari ikan bandeng. Makanan ini terbuat dari tepung tapioka dan ikan. Oleh sebab itu bakso ini kaya akan protein, lemak, karbohidrat dan vitamin yang dibutuhkan oleh tubuh. Tepung tapioka cocok digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan bakso. Hal ini karena tepung tapioka memiliki karakteristik yang istimewa seperti tidak berbau sehingga mudah dicampur dengan bahan perisa makanan lainnya, pasta yang dihasilkan mempunyai penampakan yang bersih dan jernih. Daging ikan yang digunakan dan tepung tapioka dengan viskositas yang tinggi serta tidak mengalami retrogradasi akan menghasilkan bakso dengan tekstur yang stabil pada saat bakso didinginkan (Gardjito dkk., 2013). Meskipun bakso merupakan makanan rumahan yang sudah tidak asing bagi ibu-ibu, namun ibu-ibu maupun remaja-remaja di Desa Aramiyah belum memiliki keahlian yang memadai dalam mengolah ikan menjadi bakso karena teknik pengolahannya juga membutuhkan keterampilan khusus misalnya saat perajangan atau pengirisan yang dilakukan secara manual dikarenakan teksturnya yang lengket dan kenyal. Menurut (Riana, 2006) Pada prinsipnya, semua ikan air tawar dan laut bisa dipakai untuk bahan membuat bakso tetapi ikan laut memiliki aroma lebih amis. Oleh sebab Itu, diperlukan teknik pengolahan yang tepat. Selain membuat bakso, masyarakat juga dilatih untuk dapat mengemas produk olahan tersebut sesuai standar misalnya dengan mencantumkan informasi nilai gizi dan komposisi sehingga dapat meningkatkan minat konsumen untuk membeli produk tersebut serta mengenalkan cara memasarkan produk yang mudah dan efisien.

Tujuan kegiatan pengabdian ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dengan memanfaatkan potensi yang ada di Desa Aramiyah yaitu membuat produk olahan yang berbahan dasar ikan bandeng menjadi snack kekinian.

B. PELAKSANAAN

Adapun metode pelaksanaan pengabdian yang dilakukan meliputi tiga tahap yaitu: persiapan, penyuluhan, dan peragaan oleh peserta masyarakat di Desa Aramiyah. Berikut deskripsi kegiatan pengabdian yang telah dilakukan.

1. Tahap Persiapan

Pada tahap ini tim melakukan kunjungan ke Dusun yaitu Dusun Bukit Keramat untuk melakukan diskusi bersama. Pertemuan tersebut menghasilkan rencana dan jadwal kegiatan pengabdian dengan masyarakat Dusun Bukit Keramat untuk melaksanakan kegiatan pelatihan pengolahan ikan bandeng menjadi snack kekinian yaitu bakso.

2. Tahap Penyuluhan

Penyuluhan pengolahan produk berbahan dasar ikan bandeng ini dilakukan untuk mengatasi permasalahan yang ada di masyarakat Dusun Bukit Keramat karena kurangnya pengetahuan dan kreativitas terutama ibu-ibu rumah tangga yang ada di desa tersebut dalam upaya memanfaatkan potensi desa. Ikan bandeng ini berpotensi besar untuk dijadikan sebagai bahan pendamping lauk nasi dan produk olahan dengan kandungan sumber protein yang tinggi.

Gambar 1. Penyuluhan Pengolahan Produk Ikan Bandeng

3. Tahap Peragaan

Kegiatan ini dilakukan oleh tim bersama-sama dengan peserta pelatihan agar mereka lebih paham mengenai cara pengolahan yang benar. Tim pelaksana pengabdian memberikan resep pengolahan bakso yang umumnya sudah ada di pasaran yaitu menggunakan daging ayam ayam atau daging sapi sedangkan resep yang akan tim gunakan yaitu dengan menggunakan ikan bandeng. Adapun bahan-bahan yang dibutuhkan yaitu: ikan bandeng 500 gram, tepung tapioka 800 gram , daun sop 1 ons , bubuk penyedap rasa 1 bungkus, garam 1 sendok makan, telur 3 butir, merica dan bawang putih 1 ons. Salah satu bahan yang tidak boleh ditinggalkan yaitu bawang putih. Hal ini karena bawang putih merupakan salah satu bahan alami yang dapat menghambat aktivitas mikroba yaitu bawang Putih (Puspitasari,

2008). Bawang putih (*Allium sativum Linn*.) merupakan bumbu dapur yang biasa digunakan dalam masakan tanpa merusak cita rasa dari ikan bandeng. Kemampuan bawang putih sebagai antibakteri dalam menghambat pertumbuhan jumlah bakteri didukung oleh hasil penelitian Lingga & Rustama (2005) yang menyatakan bahwa ekstrak bawang putih yang dilarutkan dalam air bersifat antibakteri terhadap bakteri gram positif dan gram negatif. Senyawa kimia yang terkandung dalam bawang putih (*Allium sativum Linn*.)

Langkah-langkah pembuatan bakso meliputi: ikan bandeng dibersihkan terlebih dahulu Buang kepala, kulit dan ekor ikan bandeng kemudian sisihkan dagingnya, ikan yang yang digunakan sebanyak 2 ekor ikan bandeng kurang lebih jadi sekitar 500 gram daging ikan. Kemudian diblender. Selanjutnya Haluskan bawang putih. Dan Campurkanlah Ikan bandeng yang sudah diblender, bawang putih yang dihaluskan, bubuk penyedap rasa, merica, garam, telur dan tepung tapioka. Langkah selanjutnya didihkan air, sembari menunggu air mendidih kemudian aduk adonan hingga teksturnya pas sampai adonan yang dihasilkan tidak encer dan tidak terlalu kalis. Bentuklah adonan menjadi bola dengan menggunakan bantuan sendok dan tunggu sampai bakso mengapung, lalu angkat dan tiriskan.

Gambar 2. Proses Pembuatan Bakso Ikan Bandeng

Gambar 3. Pengemasan dan Pemasaran Bakso Ikan Bandeng

Hasil dari pengolahan berupa contoh produk juga diberikan langsung kepada peserta pelatihan agar mereka dapat mencicipi dan dapat disukai sehingga cocok untuk dikembangkan. Uji yang dilakukan pada kegiatan ini yaitu peserta diminta untuk menilai rasa dan kekenyalan.

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Endang (2019) menunjukkan bahwa ikan bandeng mempunyai banyak khasiat dan kelebihan, diantaranya yaitu: memiliki asupan gizi tinggi, memelihara daya tahan dan imunitas tubuh, sebagai asupan energi yang tinggi, mengandung lemak baik, mendukung pembentukan sel darah, menjaga fokus dan konsentrasi, baik untuk kesehatan jantung dan pembentukan otot.

C. HASIL DAN KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh tim melalui 3 tahapan yaitu: tahap persiapan, tahap penyuluhan dan tahap peragaan (Efendi, & Pally Taran, 2022). Pada tahap persiapan, tim melakukan observasi kondisi awal dan kunjungan ke wilayah desa untuk mengetahui permasalahan yang dihadapi. Berdasarkan observasi yang dilakukan, diketahui bahwa kondisi perekonomian masyarakat Desa Aramiyah sedang turun. Hal ini dikarenakan mata pencaharian masyarakat yang bekerja di kebun sawit dan pencetakan batu bata mengalami penurunan konsumen (Sukri, dkk., 2023). Tim juga memetakan potensi desa yang memiliki banyak tambak dan melakukan budidaya ikan dan udang. Oleh sebab itu, maka tim berencana untuk memberikan pengalaman dan pelatihan dalam rangka memaksimalkan potensi desa yang ada melalui pembuatan snack kekinian berbahan dasar ikan bandeng. Ikan bandeng tersebut akan diolah menjadi bakso. Alasan pemilihan pengolahan ikan bandeng menjadi bakso karena bakso merupakan makanan yang disukai oleh semua lintas umur baik anak-anak maupun orang dewasa. Bakso ikan juga mudah disimpan dan diolah menjadi berbagai macam masakan.

Pada tahap penyuluhan, tim memberikan informasi kepada masyarakat mengenai kandungan gizi ikan bandeng, cara pengolahan ikan bandeng menjadi snack kekinian dan cara mengemas bakso ikan bandeng. Pada tahap ini masyarakat juga dibekali dengan pengetahuan mengenai sumber-sumber makanan sehat untuk keluarga. Masyarakat terlihat antusias saat mendapatkan informasi mengenai kandungan gizi ikan bandeng dan beberapa masyarakat juga mengajukan pertanyaan terkait dengan pengolahan ikan bandeng saat kegiatan penyuluhan dilakukan. Pada tahap ini tim mengetahui, bahwa masih banyak masyarakat di

desa tersebut yang belum mengembangkan kreatifitas dirinya untuk mengoptimalkan potensi desa yang ada. Umumnya masyarakat hanya memasarkan ikan bandeng langsung kepada penjual di pasar ataupun dibagikan kepada sanak saudara saat musim panen tiba. Sedangkan untuk snack yang diberikan kepada anak dan keluarga di rumah biasanya mereka membeli jajanan yang ada di kios ataupun toko sekitar desa. Tentu saja, hal ini jika berlangsung terus menerus akan berakibat buruk bagi kesehatan keluarga.

Pada tahap peragaan, tim bersama dengan masyarakat melakukan praktek cara membuat bakso dari ikan bandeng mulai dari persiapan bahan baku dan peralatan, pengolahan produk dan pengemasan hasil produk olahan. Pada saat persiapan bahan baku dan peralatan, masyarakat turut serta aktif bersama tim mempersiapkan bahan-bahan yang diperlukan. Masyarakat mengambil langsung ikan bandeng yang bersumber dari tambak penduduk sekitar untuk bahan utama pembuatan bakso. Langkah awal, masyarakat melihat secara dekat saat tim mendemonstrasikan cara mengambil daging ikan dan memisahkan daging ikan bandeng dari tulangnya. Kemudian, beberapa ibu-ibu ikut mempraktekkan cara memisahkan ikan bandeng dari durinya tersebut. Sebagian masyarakat lainnya ikut mempersiapkan bahan tambahan seperti mengupas bawang dan menimbang tepung secara tepat. Setelah tahap persiapan selesai, tim membuat adonan bakso dengan konsistensi dan kekentalan yang tepat. Langkah terkahir yaitu mencetak adonan bakso. Tim dibantu dengan 3 orang ibu sebagai perwakilan masyarakat mencetak bakso kemudian merebusnya dan ditunggu sampai bakso tersebut sudah matang. Bakso yang sudah matang ditandai dengan bakso yang sudah mengapung dipermukaan air. Setelah bakso berada pada suhu normal, tim mendemonstrasikan cara mengemas bakso tersebut agar bisa disimpan dalam jangka waktu yang lama. Beberapa bakso tersebut disimpan dalam plastik kedap udara dengan cara divakum. Sebagian lainnya dikemas secara ringkas untuk langsung dibagikan kepada masyarakat yang hadir. Tim juga mengarahkan masyarakat untuk dapat memasarkan hasil produk olahan yang sudah dibuat dengan cara menitipkan ke kios atau pedagang setempat ataupun dipasarkan secara online melalui facebook marketplace.

Kegiatan pelatihan ini memberikan dampak positif bagi masyarakat dan ibu rumah tangga dalam hal pengetahuan dan keterampilan (Efendi, dkk., 2023). Masyarakat bisa memaksimalkan potensi yang ada di desanya dengan menghasilkan produk olahan berupa bakso ikan. Bakso ikan ini tentu saja akan menjadi snack kekinian yang disukai oleh anak-

anak sehingga masyarakat di desa tersebut bisa menyediakan snack sehat untuk keluarga di rumah. Ikan bandeng yang tadinya dikenal sebagai lauk pendamping nasi saja kini bisa diolah menjadi snack kekinian yang dapat meningkatkan perekonomian masyarakat.

Hasil dari kegiatan pengabdian berupa pendampingan pengolahan ikan bandeng di Desa Aramiyah dapat dismpulkan mampu membantu masyarakat dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan untuk memanfaatkan potensi daerah yang ada tetapi belum termanfaatkan secara optimal. Harapannya setelah kegiatan ini terlaksana, masyarakat Desa Aramiyah khususnya para ibu rumah tangga dapat mengolah dan memanfaatkan waktu mereka untuk bisa terus membuat olahan ikan bandeng ini agar dapat dijadikan usaha dan buah tangan serta mampu meningkatkan taraf perekonomian keluarganya.

D. UCAPAN TERIMAKASIH

Tim kegiatan pengabdian masyarakat ini mengucapkan terimakasih kepada pihak yang terlibat sehingga kegiatan ini berjalan dengan baik. Ucapan terima kasih juga kami sampaikan kepada warga Desa Aramiyah sebagai mitra kegiatan pengabdian ini yang selalu membantu dan terlibat aktif dalam kegiatan ini.

E. DAFTAR PUSTAKA

Adiputra, Y. T., Chuang, J. L., & Gwo, J. C. (2012). Genetic diversity of Indonesia milkfish (Chanos chanos) using amplified fragment length polymorphism (AFLP) analysis. *African Journal of Biotechnology, 11*(13), 3055-3060. https://doi.org/10.5897/AJB10.1985

Efendi, S., & Pally Taran, J. (2022). Pemberdayaan Potensi Warga Gampong Ujong Drien – Aceh Barat Melalui Optimalisasi Penggunaan Sistem Informasi Gampong (SIGAP). *Meuseuraya - Jurnal Pengabdian Masyarakat, 1*(1), 1-7. https://doi.org/10.47498/meuseuraya.v1i1.1059

Efendi, S., Hamdi, S., Saputra, F., Iqbal, M., Hendra, S. H., Safitri, A., ... & Kasih, D. (2023). Program Desa Binaan STAIN Teungku Dirundeng Meulaboh di Gampong Pasi Mesjid Kecamatan Meureubo Kabupaten Aceh Barat. *GOTAVA Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 1*(2), 26-33. https://doi.org/10.59891/jpmgotava.v1i2.6

Gardjito, M., Anton, J & Eni, H. (2013). *Pangan Nusantara Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Jakarta: Kencana.

Hafiludin, H. (2015). Analisis Kandungan Gizi Pada Ikan Bandeng Yang Berasal Dari Habitat Yang Berbeda. *Jurnal Kelautan: Indonesian Journal of Marine Science and Technology, 8*(1), 37-43. https://doi.org/10.21107/jk.v8i1.811

Kasih, D. (2023). Peranan Alokasi Dana Desa Dalam Pengembangan wilayah di Desa Pasi Mesjid Kecamatan Meureubo Kabupaten Aceh Barat. *ICODEV: Indonesian Community Development Journal, 4*(1), 9–20. https://doi.org/10.24090/icodev.v4i1.8182

Lingga ME & MM Rustama. (2005). *Uji Aktivitas Antibakteri dari Ekstrak Air dan Etanol Bawang Putih (Allium sativum L.) terhadap Bakteri Gram Negatif dan Gram*. Skirpsi. Semarang: Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro.

Puspitasari, I. (2008). *Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Bawang Putih (AlliumSativum Linn) Terhadap Bakteri Staphylococcus Aureus In vitro*. Skripsi. Semarang: Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro.

Ramli, R. (2022). Kontribusi Studi Kawasan Bagi Paradigma Keilmuan Acehnologi. *Bidayah: Studi Ilmu-Ilmu Keislaman, 13*(1),1-20. https://doi.org/10.47498/bidayah.v13i1.683

Riana, (2006). *Pengembangan Teknologi Pengolahan Bahan Dasar Pempek Cepat Saji dan Analisis Finansial Usahanya*. Program Pasca Sarjana Universitas Sriwijaya. Palembang.

Sugito, S., Prahutama, A., Tarno, T., & Hoyyi, A. (2019). Diversifikasi olahan ikan bandeng oleh UKM Primadona dalam program pengabdian IbPE 2016-2018. *E-Dimas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 10*(1), 100-104. https://doi.org/10.26877/e-dimas.v10i1.3556

Sukri, Muflihatul Fauza, Ramli, Muhammad Iqbal, Asnidar, Nelva Sofia, Emarlina, & Satra Ika Dinata. (2023). Pemetaan Potensi Desa di Gampong Pasie Mesjid Menuju Gampong Syari'at. *Meuseuraya - Jurnal Pengabdian Masyarakat, 2*(1), 10-20. https://doi.org/10.47498/meuseuraya.v2i1.1751

Sukri, S., Kasih, D., Afriyani, M. P., Rinawati, R., Efendi, S., Saputra, E., & Era, N. (2023). Sosialisasi Dan Pemetaan Potensi Desa Sebagai Arah Pembangunan Yang Berkelanjutan. *JPMA-Jurnal Pengabdian Masyarakat As-Salam, 3*(1), 19-27.https://doi.org/10.37249/jpma.v3i1.599

Ernawati, S., Irawan, I., & Ardianto, E. (2022). Pelatihan Pengolahan Ikan Bandeng Menjadi Cemilan Kekinian Sebagai Usaha Menambah Value Dari Potensi Lokal Di Desa Belo. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat, 2*(4), 11-16. https://doi.org/10.55606/nusantara.v2i4.417